

# Hoja de datos N.º 31 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 3-501.14

### Enfriamiento.

(A) Los alimentos cocidos potencialmente peligrosos (control de tiempo/temperatura para la seguridad alimentaria) se deben enfriar:

- (1) Dentro de las siguientes 2 horas de 135 °F (57 °C) a 70 °F (21 °C);<sup>P</sup>
- (2) Y dentro de las siguientes 6 horas de 135 °F (57 °C) a 41 °F (5 °C) o menos.<sup>P</sup>

(B) Los alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo/temperatura para seguridad alimentaria) se deben enfriar dentro de las siguientes 4 horas a 41 °F (5 °C) o menos si se preparan con ingredientes a temperatura ambiente, como alimentos reconstituidos y atún enlatado.<sup>P</sup>

### RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Un enfriamiento seguro requiere eliminar el calor del alimento lo suficientemente rápido como para evitar el desarrollo de microbios. El tiempo excesivo de enfriamiento de alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo/temperatura para seguridad alimentaria) ha sido consistentemente identificado como uno de los principales factores de enfermedades de origen alimentario. Durante una cocción lenta, los alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo/temperatura para seguridad alimentaria) están sujetos al desarrollo de una variedad de microorganismos patógenos. Si el alimento no se enfría conforme a este requerimiento de la regla, los patógenos pueden desarrollarse en cantidades suficientes como para causar una enfermedad de origen alimentario.

Si el paso de cocción previo al enfriamiento es adecuado y no se produce una recontaminación, todos los organismos —menos los que forman esporas, como *Clostridium perfringens* o *Bacillus cereus*— se deben eliminar o inactivar. No obstante, en condiciones higiénicas subestándares, pueden reintroducirse otros patógenos, tales como *Salmonella* o *Listeria monocytogenes*. Por lo tanto, los requerimientos de enfriamiento se basan en las características de desarrollo de los organismos que pueden sobrevivir o ser un contaminante poscocción y desarrollarse rápidamente en condiciones de temperaturas inadecuadas.

## Enfriamiento

Un enfriamiento inadecuado es una de las principales causas de una enfermedad de origen alimentario. Enfriar rápidamente los alimentos es importante para evitar que las bacterias se desarrollen en los alimentos mientras están en la zona de peligro (41 °F - 135 °F / 5 °C - 57 °C).

**Los alimentos se deben enfriar de 135 °F (57 °C) a 70 °F (21 °C) dentro de las primeras dos horas, y luego por debajo de los 41 °F (5 °C) dentro de las siguientes seis horas desde el inicio del proceso de enfriamiento.**

Estas son las mejores maneras de enfriar rápidamente un alimento:

- Colocar el alimento en bandejas poco profundas
- Separar los alimentos en porciones más pequeñas o más finas (por ejemplo, con los rostizados grandes)
- Usar equipos de enfriamiento rápido como una varilla de enfriamiento
- Revolver el alimento en un contenedor colocado en un baño de agua helada sobre una encimera o mesa de preparación de alimentos
- Usar contenedores (como metal en vez de plástico) que faciliten la transferencia de calor
- Agregar hielo como ingrediente (por ejemplo, en frijoles refritos o sopas)

El enfriamiento de los alimentos debe ser sin tapa o ligeramente tapados, y deben estar protegidos contra la contaminación desde arriba. El estante superior de su cuarto refrigerador puede ser un buen lugar para enfriar alimentos. Asegúrese de colocar los contenedores espaciados entre sí sobre el estante, y no los apile porque esto atraparía el calor en su interior.

Es importante registrar las temperaturas de los alimentos que está enfriando y el tiempo que tarda hacerlo, con el fin de saber si su método de enfriamiento está funcionando.

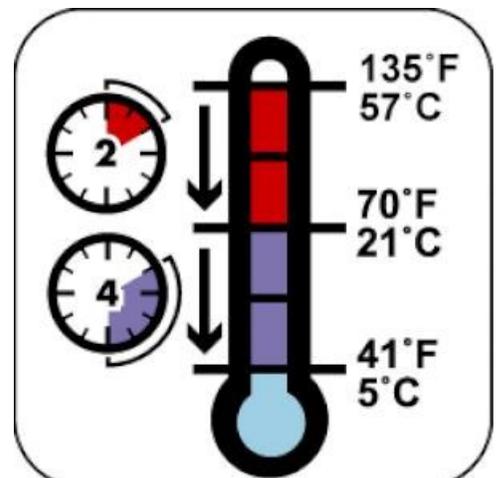
Preste atención a los alimentos que están preparados con ingredientes a temperatura ambiente, como el atún enlatado, el pico de gallo fresco y la ensalada de papa. Estos alimentos se deben colocar de inmediato en el cuarto refrigerador (no en una unidad de

preparación) después de ser preparados para que puedan enfriarse correctamente hasta debajo de los 41 °F (5 °C) dentro de las siguientes 4 horas.

### Enfriamiento en unidades móviles de alimentos

Las unidades móviles de alimentos no pueden enfriar los alimentos potencialmente peligrosos, a menos que cumplan con una de las siguientes condiciones:

- El alimento se enfría en un almacén con licencia;
- El equipo de refrigeración comercial está integrado a la unidad;
- O los procedimientos escritos de enfriamiento se preparan por anticipado por el operador y son aprobados por la autoridad reguladora antes de realizar el enfriamiento en la unidad. La persona a cargo debe mantener los registros de enfriamiento y registrar las mediciones de temperaturas para documentar que los alimentos se hayan enfriado correctamente. Los registros de enfriamiento se deben mantener en la unidad durante 90 días y estar disponibles para su revisión durante las inspecciones.
- Las unidades móviles de alimentos con licencia previa al 1 de febrero de 2020 debieron haber cumplido con este requerimiento a más tardar el 1 de julio de 2020.



Copyright © International Association for Food Protection

